

# LR LIVING-ROOM

RESTAURANT LOUNGE VIANDES & FRUITS DE MER

## Menu

*Entrée + plat ou plat + dessert*

**27,50€**

*Entrée + plat + dessert*

**31,50€**

*Le Chef Julien médaillé Papilles d'Or vous propose*



## Entrées

**Entrée du jour** sur ardoise

**Crème brûlée au Foie gras maison**

**Camembert pané** et son lard grillé, confiture de cerises noires, oignons frits et son bouquet de salade

**Mille feuilles au saumon** parfumé au gingembre avec sa sauce cocktail et guacamole accompagné de ses tortillas maison

**Poêlée de Gambas all'arrabiata (+2.00€)**

**Portion de bulots aux aromates**, 250 gr, citron vert et mayonnaise maison

**½ Tourteau** ≈ 450.gr

**Raviole de Royan** à la crème de truffes et sa tuile de parmesan (+2.00€)

**6 huîtres de Cancale n°3** médaille d'argent 2019 au Concours régional agricole (+1.00€)

**Assiettes iodée** 3 huîtres, 2 crevettes, 1 portion de bulots, 1 langoustine (+5.00€)

**6 Crevettes roses Bio** de Madagascar avec mayonnaise maison (+1.00€)

**6 Langoustines** (+ 5.00€)

**½ Homard** bleu, canadien ou européen selon arrivage (+10.00€)

Tarif des plats hors menu et hors supplément :

Entrées : 11.00€ - Viandes et poissons: 19.00€ - Salade : 17.50€ - Desserts : 10.00€

Supplément sauce : 1.00€

Prix net en euros. Taxes & services compris.



## Plats côté Terre

**Plat du jour** sur ardoise

**Entrecôte de bœuf**, sauce poivre accompagnée de son gratin dauphinois, sa compotée d'oignons et son bouquet de salade

**Côtelettes d'agneau marinées au saté** accompagnée de nos frites maison et son bouquet de salade

**Poitrine de cochon fermier** façon pancetta accompagnée de sa purée de courge et ses petits légumes glacés

**Living's Burger**, pain burger artisanal, steak haché de bœuf ( $\approx 180$  gr), salade, cheddar fumé, tomates, compotée d'oignons au balsamique, sauce cheddar accompagné de sa salade et nos frites maison

**Burger VIP**, pain burger artisanal, steak haché de bœuf ( $\approx 180$  gr), escalope de foie gras, salade, tomates, compotée d'oignons au balsamique, accompagné de sa salade et nos frites maison (+ 3.00€)

**Filet de bœuf Rossini** sur son pain toasté et escalope de foie gras sauce bordelaise accompagné de son gratin dauphinois et légumes glacées (+6.00€)

**La Maturée – 1 pers - Côte de bœuf maturée** ( $\approx 700$ g/800g) et son os à moelle, sauce tartare accompagnée de ses frites maison et son bouquet de salade (+11.00 € / pers)

**Risotto végétarien** aux épinards et crème Grana Padano

**Raviole de Royan** à la crème de truffes, sésame et sa tuile Grana Padano

## Plats côté Mer

**Poisson de la Criée** à la crème aigrette accompagné de sa purée de courge et ses petits légumes glacés

**Salmon Black burger** pain burger artisanal au charbon végétal, escalope de saumon mariné tiède façon tataki tomates, concombres, crème aigrette accompagné de nos frites maison et salade

**Risotto au saumon et chorizo** rôti à la crème Grana Padano et sa brunoise de chorizo rôti

**Risotto homard entier** bleu, canadien ou européen selon arrivage) et sa crème de Grana Padano (+19.00 €)

**½ Homard rôti au four** (bleu, canadien ou européen selon arrivage) crème aigrette, frites et salade (+12.00€)

**Homard entier rôti au four** (bleu, canadien ou européen selon arrivage) crème aigrette, frites et salade (+20.00€)

## Plats côté Jardin

**Salade de la mer** : Tartare de Saumon frais, saumon fumé, crevettes Bio, tomates, concombre, avocats, salade et sa tortilla maison

**Salade Camembert** : Camembert pané, tomates, oignons frits, concombre, jambon de pays, coppa, lard grillé, pommes grenailles, confiture de cerise, sa salade verte

# Plats côté Rivage

**L'Ecailler (1 pers)** : 4 Huîtres de Cancale n°3, médaille d'argent 2019 au Concours régional agricole, 3 Crevettes roses Bio de Madagascar, 1/2 tourteau, 1 portion de bulots, 2 Langoustines (+12.00€)

**Le Crustacé (1 pers)** : 1/2 homard, 1/2 tourteau, 4 Crevettes roses Bio de Madagascar, 1 portion de bulot, 2 langoustines (+23.00€)

**Le Navigateur (2 pers)** : 12 Huîtres de Cancale n°3, médaille d'argent 2019 au Concours régional agricole, 8 Crevettes roses Bio de Madagascar, 1 tourteau entier, 2 portions de bulots, 4 langoustines (+15.00€/pers)

*Crustacés frais et cuits maison servis avec du beurre demi-sel, de la mayonnaise maison, du vinaigre à l'échalote, des citrons et du pain de seigle artisanal*

## Fruits de mer

(hors menu)  
-10% à emporter

### Plateau dégustation 39€

6 huîtres de Cancale n°3  
1 Tourteau  
2 Langoustines  
4 Crevettes roses Bio de Madagascar  
1 portion de bulots cuits aux aromates

### Plateau Living Room 99€

8 huîtres de Cancale n°3  
1 Homard  
1 Tourteau  
4 Langoustines  
10 Crevettes roses Bio de Madagascar  
1 portion de bulots cuits aux aromates

### Plateau Signature 135€

24 huîtres de Cancale n°3  
1 Homard  
1 Tourteau  
6 Langoustines  
12 Crevettes roses Bio de Madagascar  
1 portion de bulots cuits aux aromates

### Plateau Sur mesure

6 Huîtres	10€
4 Crevettes	9€
1 portion de bulots	5€
3 Langoustines	9€
1 Tourteau	10€
1/2 Tourteau	7€
1 Homard	38€
1/2 Homard	20€



# Desserts

*La cheffe pâtissière Laura médaillée Papilles d'Or, vous propose*

## *Les Signatures*

### **Dessert du jour sur ardoise**

**Pomme au four** au sirop d'érable et ses noix de pécan sur son biscuit sablé

**Mille-feuille exotique** crème diplomate à la vanille et son coulis mangue et passion

**Tarte au citron** sur son biscuit breton et sa ganache montée à la citronnelle

**Finger Choco-cahuète** biscuit brownie, caramel à la cacahuète et sa ganache au chocolat au lait

## *Les Classiques*

**Fondant au chocolat façon Mamie Zaza** au beurre salé, glace à la vanille de Bourbon et chantilly

**Le fameux chou craquelin** façon Profiterole, glace à la vanille de Bourbon, sauce chocolat chaud, chantilly et amandes effilées

**L'incontournable Crème brûlée**

**Douceur d'ananas frais** coupé au couteau à la menthe et citronnelle

**Trilogie de fromage**

**Café/thé gourmand** (+1.50€)

## Glaces artisanales des Alpes

**Dame blanche** : Glace vanille arrosée de chocolat noir fondu, chantilly et amandes effilées

**La New Yorkaise** : Brownies avec glace vanille, glace chocolat, glace cookies nuts, noix de pécan, pépites caramélisées, sauce chocolat et chantilly (+1.00€)

**Glace Poire William** : Sorbet poire et alcool de poire (+1.00€)

**Glace Colonel** : Sorbet citron et Vodka (+1.00€)

**Coupe 3 parfums** : Chocolat, vanille, café, caramel beurre salé, poire, citron vert, fraise, cookies nuts, passion

## Menu enfant : 11.00€

Plat : Steak haché frais de bœuf ou Nuggets de poulet\* ou Pavé de saumon : accompagné de frites maison

Dessert : 2 boules de glace ou 1 chou craquelin façon profiterole

\*ce produit peut être surgelé

### Pour profiter de:

➔ Nos BONS PLANS et RÉDUCTIONS ➔  
Notre module de réservation  
Nos MENUS  
Nos évènements

Scanner ce QR CODE

